



俺たち マグロの 応援団

延縄原料へのこだわりは、漁業と海を守るため。
マグロと共に70年、漁師の誇りを受け継ぐマグロ加工生産者・マストミ(徳島県徳島市)を訪ねました。

抱えているのは、60キロクラスの「大鉢」と呼ばれるメバチマグロのロイン(4つ割り)。これがマグロの漬けなどの原料になる。

マグロの未来を 見据えた 目利き



資源の回復が 追い付かない現状

静岡・焼津に水揚げされた巨大なマグロは、4つ割りにされた「ロイン」という状態で、徳島まで運ばれてきます。大西洋をはじめ世界の海で釣り上げられ、船上でマイナス50℃に急速冷凍されたものです。

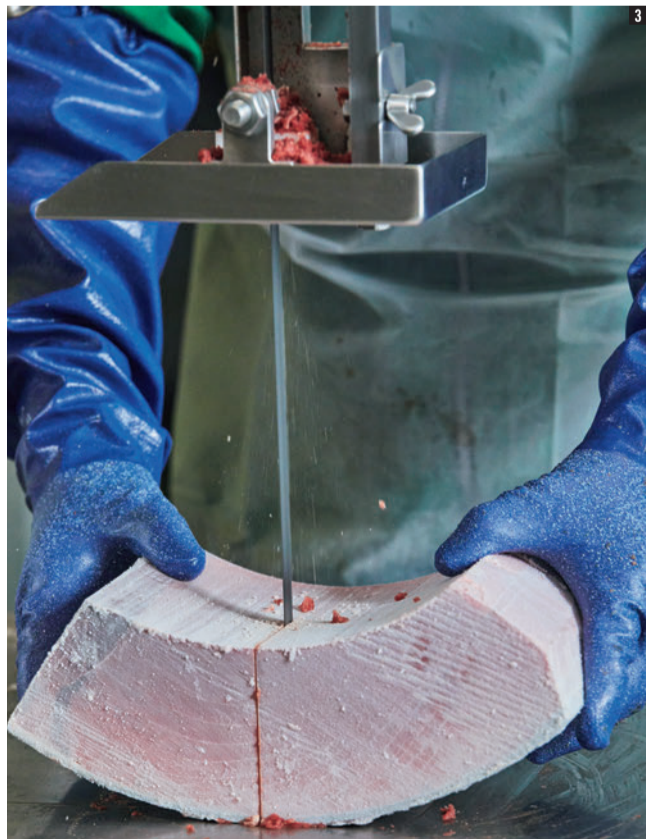
4つ割りでも、人がやっと抱えられるほどの大きさ。元のマグロの大きさを想像すると、その迫力に圧倒されるようです。

マグロ。世界の「食」の現在地を語る上で、その存在は、魚体と同じように巨大です。特に日本がマグロの消費大国であることは言うまでもありません。食卓にお刺身が並べば、その中心的立ち位置にいるのは、いつもマグロ。筋の多い部分からすき身を「ねぎ取った」ことに由来するネギトロは、軍艦から丼まで、子どもも大人も大好きな一品です。

この数十年間、世界的にマグロの消費量が拡大するにつれ、漁獲量は

急激な増加を見せてきました。かつて中心だった「延縄漁」ではなく、より効率的に漁獲できる「巻き網漁」へと漁法が変化したからです。結果、乱獲によりマグロは減少し、

- 1 マイナス50℃の冷凍庫。マグロが一番おいしく保てる温度だ。
- 2 皮を切り落とす前の本マグロ。彫刻のような美しさがある。これはカワラ（皮側の身）で、中トロの刺身の原料。
- 3 電動バンドソーでサクに切り分けていく作業は真剣そのもの。
- 4 打ち身（釣り上げた際にマグロが暴れて船の甲板にぶつかり内出血し、シミになった部分）や血合いなどを落とすトリミングの作業。





5



6



7



8

6 惣菜用にピンチョウマグロを一口サイズにカットする。作業はいいねいで無駄がない。
 7 洗浄し、一度解凍した後、冷水で締める。船上では死後硬直する前の新鮮な状態で処理するため、この段階で初めて死後硬直が起きる。
 8 ネギトロ用に筋を取り、ミンチにする機械。最後に手作業で残った筋を取り除く。
 9 「まぐろの酢豚風」を揚げる様子。大釜に人が付き切りで作業する。
 10 お刺身に徳島の名産すだちを添えて。サクを解凍するコツは、3%ほどの濃度の温塩水(人肌程度)に1~2分漬けること。水気を取ってクッキングペーパーで包み1~2時間冷蔵庫に置くと半解凍の状態になるので、切る。
 11 ネギトロはバックのまま水につけて5分で解凍。「マイナス50℃の工場の冷凍庫を出た瞬間からマグロの鮮度は落ちていきます。届いたらぜひすぐ食べてください」(佐川さん)

現在では漁獲規制などが設けられています。世界的なルールが設けられ、強化されつつありますが、世界各国の海で資源の自然回復力は追いついていない現状だと言われています。

徳島県南部で代々漁業を営んでいた枅富家は、1951年から神奈川県三崎を拠点にマグロの遠洋漁業を始めました。枅富漁業として延縄船を操業したのち、75年にはマグロ卸

マグロの力強い赤 延縄だからこそ

延縄漁は、たくさんの釣り針がついた1本の長い縄を漁場に流し、マグロを1匹ずつ釣り上げる日本伝統の漁法です。餌や針のサイズで狙うマグロのサイズをある程度選定することができ、さらに船上で1匹ずつ処理するため品質も保証されます。

一方、巻き網漁は網で魚群を追い込み、魚群ごとまとめて獲る方法。まだ成長していない魚や、狙っていない魚も大量に獲ることになってしまうのです。水揚げのときに魚同士が接触して圧迫されたり、酸欠状態になったりして品質にばらつきが出やすい欠点もあります。

マストミが扱う延縄漁で獲れた天然マグロの中でも、さらに大地を守る会では日本籍の船で揚がったマグロに原料を限定しています。長く食文化を育んできた日本ですが、この30年、魚の水揚げ量は半分以下に減少。不足分は輸入に頼っているのが現状です。日本籍の船にこだわることが、漁業に携わる人々たちを守り、応援すること。ひいては日本の第一次産業を守り応援することにつながると思います。

さて、ロインで届いたマグロをカットするところから、マストミの仕事が始まります。切り分けてサクと

して販売するほか、マグロを使用した惣菜なども自社で作っています。ピンチョウマグロはくせのない味わい、メバチマグロは熱を入れるとくせが強く酸味が出るので加熱に向かず刺身向き、など魚種や身質、部位にあつた調理法を熟知しているマストミだからこそできること。中でもマストミが強いこだわりを持っているのがネギトロです。他社の商品と比べてひと目で違いがわかるマストミのネギトロ、その特徴は鮮やかな赤い色にあります。原料は延縄のメバチマグロ。

「天然のマグロの力強い赤色をできるだけ落とさずにお届けしたいんです。メバチの赤い色を出すために、機械と手作業、3段階でいいねいに筋取りをします。ミンチにする時に粒を残すことで、マグロのもちっとした食感も出ます」

筋の部分は加熱すればゼラチン質に変わるので、つみれなどに加工し、無駄なく使えます。「自然の恵みをいかしきる」はマストミがずっと大事にしてきた指針なのです。マグロというと、本マグロが王様、のように言われることが多いですが、それぞれのマグロにそれぞれの良さがあり、特徴を生かすも殺すも、加工と調理の技次第なのだと言われます。

「目指しているのは、小さくても輝いている会社。社員もマグロも輝いている会社なんです」
 商品はその場で働いている人が実際に買って食べたいと思えるか、社員が誇れるものかどうかが大事。大手メーカーから、大量に安くネギトロを作ってほしいと依頼がきたこともありますが、そうした商品は断ってきました。流通しているネギトロの中には、pH調整剤、酸化防止剤、グリシン、トレハロースなど複数の食品添加物が使用されていることもあります。マストミのネギトロに使うのは、マグロと菜種油だけ。ネギトロだけでなく、惣菜品の加工時にも食品添加物を使用せず、国産の質の良い原料を使っています。



営業部部長の佐川さん(右から4番目)と、チームの皆さん。アットホームな職場の雰囲気もマストミの自慢だ。

持続可能な マグロに誇りを持つ

マストミでは営業担当の社員も、全員が製造の現場を一度は体験すると言います。社員が誇りを持って働ける会社になりたい、そう佐川さんは言います。

「自然とマストミが選ぶべき選択が見たいと思うかどうか」を考えれば、自然とマストミが選ぶべき選択が見

「目指しているのは、小さくても輝いている会社。社員もマグロも輝いている会社なんです」
 商品はその場で働いている人が実際に買って食べたいと思えるか、社員が誇れるものかどうかが大事。大手メーカーから、大量に安くネギトロを作ってほしいと依頼がきたこともありますが、そうした商品は断ってきました。流通しているネギトロの中には、pH調整剤、酸化防止剤、グリシン、トレハロースなど複数の食品添加物が使用されていることもあります。マストミのネギトロに使うのは、マグロと菜種油だけ。ネギトロだけでなく、惣菜品の加工時にも食品添加物を使用せず、国産の質の良い原料を使っています。

手間がかかっても、原料費がかかっても、「帰って子どもに食べさせたいと思うかどうか」を考えれば、自然とマストミが選ぶべき選択が見

船上凍結したまま角切りにあっさりとしたキハダマグロ
まぐろ角切り(刺身用)
1197 円 11
150g 710円(税込767円)



着色料やアミノ酸等不使用
いいねい筋取りでちっとした食感
まぐろすき身(ネギトロ用)
1198 円
50g×2パック
600円(税込648円)



手切りしたマグロと家庭にある調味料のみで作りました
野菜をくわえて
まぐろの酢豚風
1271 円 8
175g 528円(税込570円)
⑦小麦・卵・大豆



⑤マストミ(徳島県徳島市)
※同時配布の『カタログ大地を守る』
と買い物サイト152号も合わせて
ご覧ください。



マストミのマグロも掲載!
「おせちチラン」160号
(同時配布)もお見逃しなく



10



9

えてくる、と佐川さん。天然マグロの魅力を最大限に生かすためには一切妥協はしません。
 漁師さんが命がけで獲ってきたマグロを、いかにおいしく届けるか。自然の恵みであるマグロの、本物の味をいかに伝え続けていくか。
 「価値観を共有できる取引先、お客さんも増えてきました」(佐川さん)
 と手応えも感じています。持続可能なマグロにこだわるマストミの挑戦は、これからも続いていきます。

パレスチナに平和の苗木を「スマイルオリーブ基金」

パレスチナ問題は土地をめぐる問題

パレスチナといえば、遠く中東の紛争地というイメージでしょうか。パレスチナは、ヨルダン川西岸地区とガザ地区に分かれており、周りをイスラエルに囲まれています。イスラエルの建国は1948年ですが、その土地にはパレスチナ人と呼ばれる人々が長年暮らしていました。一方で、イスラエル人は2000年以上前にその地に住んでおり、その地を取り戻したのだと

主張しています。アメリカをはじめとするその他の国々の思惑も絡んで、土地をめぐる紛争が絶えない地域となっています。西岸地区は3つのエリアに分かれていて、行政も治安維持もパレスチナ自治政府が担っているのはわずか2割以下です。残りの8割以上のエリアは、イスラエルが治安を担っており、実質的にイスラエル軍が占領しています。

暴力ではなく平和の苗木を送ろう

大地を守る会が扱うパレスチナ産オリーブオイルは、西岸地区で生産されたもの。そのオリーブ畑はイスラエル軍の治安維持下にありますが、突然オリーブ畑が更地にされることがあります。更地を放棄していると耕作放棄地としてイスラエルに没収されてしまうため、パレスチナの農民たちは作物を育て続けなければ畑を維持できない状況にあります。パレスチナの農

民たちを暴力ではなく平和的な手段で応援するため、2012年に大地を守る会が「スマイルオリーブ基金」を設立。オリーブオイル1本の売上から、大地を守る会8円、販売元のオルター・トレード・ジャパン8円、購入する皆さん8円、合計24円を積み立て、生産者団体UAWCへ送金しています。基金はオリーブの苗木の購入や畑の手入れ等に使われています。

- 1 2014年に撮影された支援先のオリーブ畑。
- 2 1と同じ場所の今年の写真。定植から5年以上が経ち、安定して収穫ができるようになりました。

- 3 オリーブの木は荒地の中で数百年以上生きます。中には数千年生きる木も。
- 4 12月を過ぎると収穫がいそがしくなり、家族全員で収穫する風景がみられます。



ご協力ありがとうございました

2020年度の寄付金額 142,016円

※2020年4月1日～2021年3月31日の合計金額

苗木としては約750本(概算)になりました

実を搾っただけのエキストラバージンさわやかな香りとスパイシーな後味

オリーブオイル
(パレスチナ自治区産)

1636 **55**円/リットル

450g
1,998円(税込2,158円)

⑤オルター・トレード・ジャパン(東京都新宿区)
※1本につき24円を「スマイルオリーブ基金」として積み立て、パレスチナにオリーブの苗を送ります。



イベント

キャンドルの灯りで、スローな時間を過ごす

100万人のキャンドルナイト2021～冬至～

2021.12.22(水) 20:00～22:00

「100万人のキャンドルナイト」は、2003年に大地を守る会の呼びかけで始まり、今年で19年目。夏至と冬至の夜8時から10時までの2時間、電気を消してキャンドルを灯し、ゆったりとした時間を過ごすことを提唱しています。冬至の今回は、これからを担う若い世代や他団体などと一緒にやさしい灯りの輪を広げます。2021年の終わりに、キャンドルを灯してゆるやかに皆とつながり、いろいろなことに想いを馳せてみませんか？

DATA
参加方法… 下記URLからアクセスすれば、どなたでもご参加いただけます。参加費無料。
主催…………… 大地を守る会

※最新情報や詳細は、100万人のキャンドルナイトのホームページや毎週配布しているチラシ『ほっとでえた』、大地を守る会のSNSなどをご覧ください。

▶100万人のキャンドルナイトのホームページ
<https://candle-night.tokyo/>



- 1 「でんきを消して、スローな夜を。」が合言葉。夏至は、東京の増上寺などで、アーティストによるステージやマルシェなどのイベントを開催。
- 2 東日本大震災の被災地へのメッセージを書いたキャンドルを並べた年も。

『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会 検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ
オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513